

## Plisik

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (90.2%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.12 %
Gotowanie	Tradition	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.12 %